
























LES ENTRÉES ET FRAÎCHEURS

TAPAS DU TERROIR À PARTAGER

Rillette de porc fermier de Valentin Chappuis <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Rillette de poulet fermier au poivre Voastiperifery <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Petit pâté vaudois de la boucherie Nardi à Cully <i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	10
Rillette de poissons du Léman à la ciboulette <i>pain de campagne grillé</i>	16

SALADES ET HORS-D'OEUVRE

Le saladier    <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de Colza de Cuarnens</i>	9
Cardons de la ferme du Taulard   <i>à la truffe noire du Jura vaudois</i>	24
Gravlax de saumon Label Rouge à la scandinave <i>sauce raifort - agrumes - aneth - pain Rugbrod de Breadstore</i>	24
Terrine artisanale de caille - chutney pomme-coing   <i>pain de campagne grillé</i>	18
Os à moëlle - fleur de sel - poivre Sarawak  <i>pain de campagne grillé</i>	15
Escargots du Mont d'Or en coquille  <i>beurre bourguignon - 6 pièces / 12 pièces</i>	17 / 32
Cassolette de champignons des bois   <i>ail et fines herbes</i>	22
Salade hivernale au fromage de chèvre de Forel   <i>betteraves croquantes - poires croquantes - huile de noix vaudoise AOP</i>	18 / 29
Tartare de saumon d'Écosse à l'aneth, pomme Granny et céleri branche <i>mesclun de salade - crème aigre- pain de campagne grillé</i>	18 / 34
Salade de tempèh artisanal de soja et millet Bio suisse    <i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	16 / 28
Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée de l'Isle  <i>radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux</i>	18 / 29
Salade de fera fumée de la Pêcherie d'Ouchy à l'huile de noix de Sévery   <i>radis croquants - pommes de terre à la livèche et moutarde en grains</i>	19 / 32
Tartare de boeuf "classique" de la région et beurre salé   <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison (en version plat)</i>	21 / 38



LES GOURMANDISES DU MOMENT

Filet de turbot d'Atlantique et écrevisses du Léman (🌱) <i>bisque crémeuse - risotto Carnaroli aux pousses d'épinards</i>	58
Tagliata d'entrecôte de bœuf – sauce Chimichurri (🌱) (🌿) <i>frites maison - légumes racines</i>	48
Cocotte de volaille au vin jaune et champignons de Paris (🌱) <i>pommes de terre grenaille - légumes racines</i>	39
Suprême de poulet fermier aux morilles, crème et oignons confits (🌱) <i>purée de panais et pommes de terre - légumes d'automne</i>	48
Gnocchi de pommes de terre et quinoa - courge et champignons des bois (V) (🌱) (🌿) <i>huile d'olive - épinards - pignons grillés</i>	32
Noix de St-Jacques à la plancha – beurre blanc soja & miso <i>salsifis de la ferme du Taulard - purée de panais et pommes de terre</i>	48

VOYAGE, VOYAGE

La dinde de Noël façon Thanksgiving <i>fournée aux marrons et rôtie au four - patates douces - cranberries - légumes d'hiver</i>	39
---	----

LES CLASSIQUES

Vol-au-vent de la B.M. (🌱) <i>champignons des bois - crème - oignons nouveaux - épinards</i>	18 / 32
Ravioli de Mauro ricotta et aux champignons de bois (🌱) <i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>	20 / 34
Filet de truite Bio de l'Isle - beurre blanc au Dézaley (🌱) <i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinard</i>	39
Curry vert de légumes et tofu Bio suisse au gingembre - lait de coco (V) (🌱) (🌿) <i>riz parfumé à la citronnelle</i>	28
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	38
Filet de bœuf de la région - sauce béarnaise (🌱) <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	52
Les filets de perches de la Pêcherie d'Ouchy - selon arrivage ! <i>pommes de terre nature - mesclun de salade - beurre blanc au Dézaley</i>	49

LE MUST

La côte de boeuf rassie sur l'os de la boucherie Nardi (dès 2 pers.) (🌱) <i>jus au Marsala - sauce béarnaise - pommes de terre grenaille légumes du marché - (commande à l'avance)</i>	850g.	68 p.p
---	-------	--------